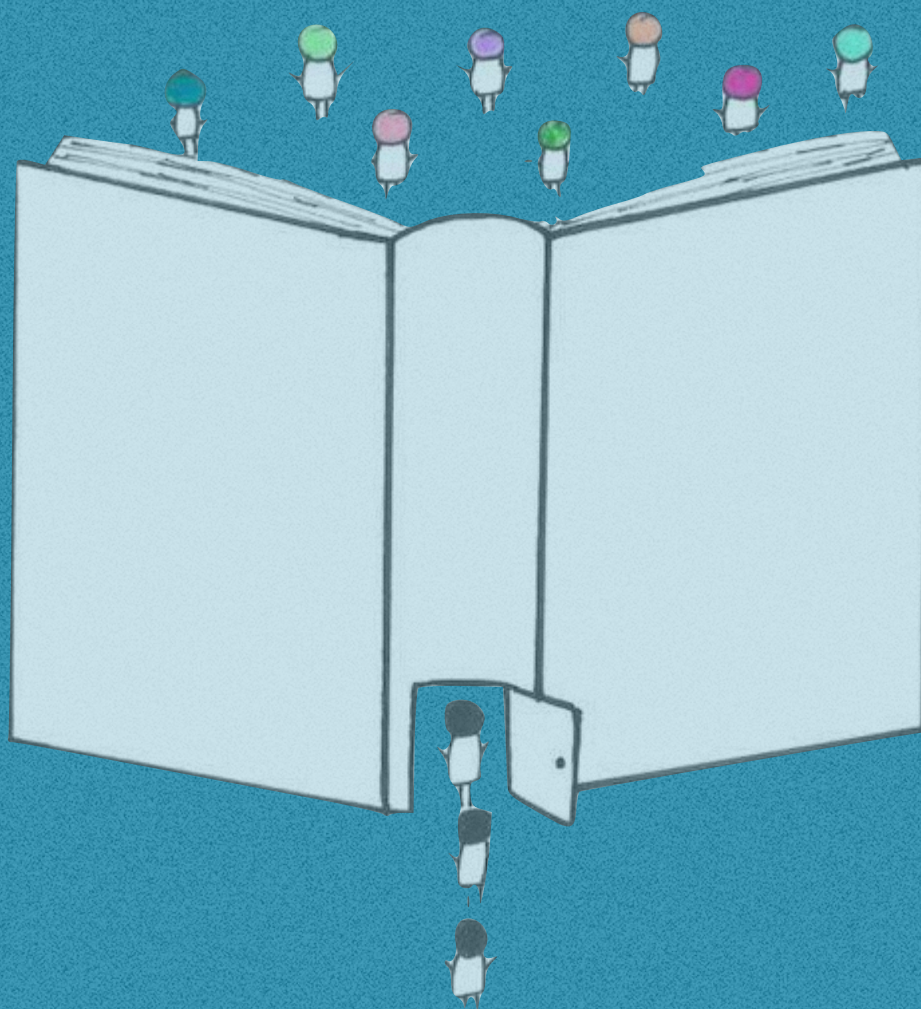


**RELLEGIM EL PASSAT  
PER EN-FIL-AR EL FUTUR**



**BIBLIOTEQUES HUMANES  
INTERGENERACIONALS  
LA ROMANA**



# 3 DE MAIG LA ROMANA

## IES CAYETANO SEMPERE IES LA MOLA



9:30 Itinerari socioambiental- Serra de la Creu

11:00 Esmorzar de germanor

11:30 Biblioteques humanes intergeneracionals (Casa encarnà, font dels quatre Xorros, LLavador, església, el calvari, parc Doctor Pérez López, pí de la vaca)

13:45 Comiat

Bingo.... cerca algú que... i escriu el seu nom. No pots repetir, la mateixa persona no pot estar en dues caselles. Mínim la meitat dels noms han de ser d'estudiants que no van amb tu a classe.

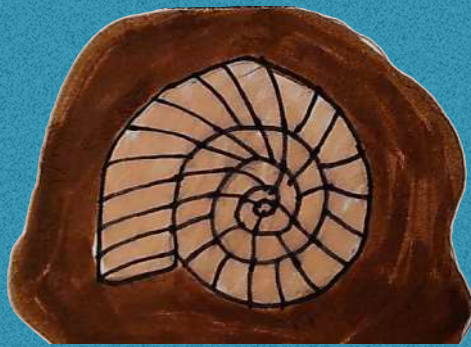
Li agrada anar a l'institut	S'avergonyisca de parlar en públic	Estiga animat o animada als matins	Veja amb optimisme el futur
Preferisca parlar en persona que per telèfon	Ho haja passat malament en l'institut	Haja ajudat a alg en els tres últims dies	Pense acabarà molt bé el curs
Haja sentit gelosia d'algú	Tinga bona relació amb els seus germans	Estiga tranquil o tranquil·la en els exàmens	Haja demanat ajuda esta setmana
Mai haja tingut ansietat	Tinga l'autoestima al 100%	Estiga enamorat o enamorada	Se senta orgullós i segura de si matéix



# ITINERARIS SOCIOAMBIENTALS



Serra de la Creu  
(la Romana)  
Ruta paleontològica



Caminem sota  
dinosaurès.  
Visita als Clots  
Roig i Negre  
(Novelda)



## ESMORZAR DE GERMANOR



## BIBLIOTEQUES HUMANES

- CASA ENCARNÀ. Museu etnogràfic. Llibres: Francesc i Jose Francesc
- LLAVADOR. Llibre: Antonyita, María Luisa
- ESGLÉSIA. Història. Llibre: Enric
- PARC Dr. PÉREZ LÓPEZ. Gastronomia. Llibres: Tere, Mari Carmen, Ana Rosa, Nieves, Finita
- PI DE LA VACA.
  - ESPART. Llibre: Juan José.
  - GATXAMIGA. Llibre: Enrique

# LA GATXAMIGA



Només amb cinc ingredients, aigua, farina, oli, alls, sal...  
'Carinyo'...  
i una hora...  
sabor espectacular.



# LES DONES, LA VIDA EN EL CENTRE



Sempre intentàvem aconseguir el primer lloc per a tenir aigua neta.

Els malalts havien d'anar en dies i horaris distints a la resta.

# L'ESPART



L'espart tenia molts usos. Antigament no existia el plàstic. Amb l'espart es podien fer moltes coses sostenibles.



# HISTÒRIA DE LA ROMANA VINCULADA A LA DE NOVELDA



La Romana va començar  
amb una casa.

La Romana formava  
part de Novelda,  
però es va  
independitzar.



# DONES RURALS



Abans es menjava per a berenar pa, vi i sucre.

A les festes soltaven bous.

# MUSEU ETNOGRÀFIC



El museu representa els oficis dels vostres avis (pedreres, fusteria, ferreria, agricultura, viticultura...). Francesc ha anat replegant objectes per a poder muntar el museu.

José Francisco.

Vam veure com era una casa per dins amb els seus utensilis.

A la Romana hi ha història i prehistòria.



## IDEES

Haver pogut parlar valencià durant tot el matí aprenent els diferents treballs d'abans.

Destaque el passeig per la muntanya, les coques de Manolo i les biblioteques humanes.

He après a veure les coses des d'un altre punt de vista. Antigament es treballava dur per fer coses que actualment són

M'he sentit molt feliç per veure la gent del poble ajudant-nos.

He après que m'agradaria viure en un poble petit en algun moment de la meua vida.

## EN UNA FRASE...

Les persones són els vertaders llibres.

Practicant valencià i coneixent més al poble de la Romana.

Un poble xicotet amb moltes històries que contar.

Aprenent fora de la ciutat.

# ABANS HEM INVESTIGAT RECEPTES



Migues, olleta amb verdures,  
creilles ofegades, fasegures,  
bunyols...

Interculturals: M'tawem,  
cuscús...



## COQUETES A LA PALA

### INGREDIENTS:

- 1kg de farina
- 400 ml d'aigua
- 30 gr de llevat de forner
- 50 ml d'aigua
- 150 ml d'oli d'oliva



### RECEPTA:

- En un bol posem 1kg de farina i la belluguem un poc.
- Després hiem 400 ml d'aigua en un bol i mesquem.
- En un got posem 30 gr de llevat de forner i la mesquem amb 50 ml d'aigua. Una vegada este ben mesclat, ho hiem al bol i mesquem.
- Es belluga tot molt bé i hiem 150 ml d'oli d'oliva i es belluga una altra vegada.
- Es postura durant 5 minuts i la tapam amb un drap perquè fermenti durant una hora.
- Quan la massa ha doblegat, posem farina en la taula i anem fent coquetes amb la mà.
- Posem la coqueta en la pala i la deixem 5 minuts per cada cara i després la traiem de la pala.
- Quan la coqueta estiga en el plat, hi tirem tomaca, salats i oli d'oliva.

RECEPTA DE LA NEUA BESAVIA: M<sup>re</sup> CARMEN PAVÀ VIDAL

# projecte Emoacció

Emocion, Arte Mola

## I FET ENTREVISTES



Vaig nèixer en 1937. Vaig començar en la cantera als 10 anys. Anava a l'Alguenya en bicicleta. Amb la pólvora explotàvem la pedra. Per no baixar tots el dies alguns ens quedàvem a una cova que van fer picant. Els blocs es traslladaven amb la 'curella', amb animals (burro i cavalls) a Novelda, a la fàbrica. Cada metre cúbic de bloc pesaria uns 3300 kilos. La maquinària per a tallar era la mà i la maça. Tot el marbre no pesa igual. Era un treball molt sacrificat. Hui en dia no té res a veure el treball en les pedreres.

Emilio, entrevista David



Les pedreres antigament es treballaven amb pic. La gent feia un surc en el que cabien ells justetets, picant fins aconseguir l'altura que es desitjava per a traure el bloc. Més tard, amb l'ús de l'electricitat ja es va començar a tallar amb fil espanyol, i després amb fil italià (diamants). Abans, la pedra es menejava amb bous i carros, i hui en dia es mou amb pales carregadores i camions.

Pare de Gisela

Vaig començar en l'agricultura quan tenia 14 o 15 anys. En aquell moment començava el raïm de taula. Era més vinya de vi, olives i ametlles. A dia de hui ens han derivat al raïm de taula pel marge de benefici. L'ametlla de regadiu també funciona millor perquè hi ha més quilos que en secà. El canvi climàtic està afectant a les collites perquè els hiverns són molt suaus. Les plantacions necessiten hores de fred per a hivernar la planta, però enguany portem només 50 hores que han baixat les temperatures de 0 graus. M'agrada el meu treball.

Juan Antonio, pare de Carla.

El treball del camp és molt dur, però al meu avi li agrada molt perquè deferents persones poden menjar coses que ell ha cultivat. Quan està en el camp s'oblida de tots els problemes que té i m'ha ensenyat a cultivar i estar a l'aire lliure.

Miryam.

Abans es feien els treballs en cavalleries i en carros. Es fumigava en motxilla i molt poquet. Ara es fa tot mecanitzat. S'utilitzaven tisores manuals per podar. Amb el canvi climàtic s'adelanta la collita, i també hi ha menys collita. No plou i amb l'aigua de regadiu no és suficient.

Pepe, oncle d'Héctor

Quan jo era xicoteta les collites anaven més al seu ritme, la climatologia ens està afectant. El secà depèn de les pluges, i com estan canviant, ara seria impossible viure del secà. Els canvis de clima estan afectant a l'agricultura de secà i regadiu, hem d'intentar evitar aquestos carvis de clima.

Bàrbara, mare de Marcos

Ha canviat el clima. Quan era xicoteta anàvem al camp amb els teus iaies i era de nit. Eixíem fora a prendre l'aire i enceníem un llum, minuts després, al voltant havia moltíssims tipus d'insectes. De nit havia moltes lucièrnagues i pel matí es veien papallones en estiu i primavera. També recorde que en hivern els 'xarcos' de pluja es congelaven, i ara això no passa perquè els hiverns són més càlids.

Mare de Maria.

L'arnica. Antigament no teníem pomades d'arnica, però anàvem a la serra, la buscàvem i la bollíem per a fer infusions, i després colàvem el caldo, el mullàvem en una gaseta i la posàvem damunt de les inflamacions (lumbago, esguinços...). La teníem un rato i després l'empapàvem altra vegada i la tornàvem a posar. Teníem unes bossetes de llavors que calfàvem al foc en una paella. Posàvem arena en una boseta, la calfàvem i la posàvem en les cervicals. Per a la regla preníem una mescla d'herbes, herba Lluïsa, 'ortiga'... Les dones abans no anàvem a l'hospital a tindre els manyacos. Abans es paria en casa, molt incòmode, havia una dona al poble, una comare que feia de metge i de tot. Si el part es complicava trucàvem a Monòver, a don Antonio, i venia en ocasions excepcionals. Li donàvem pit. Ma mare no va tindre llet i com havia cabres, em donava llet de cabra.

Josefina (entrevista Basma)

Per al mal de panxa, terra blanca. Ens posaven un pegat a la panxa. Per al mal d'oïda, quan havia una dona que donava de mamar, d'eixa llet amb un 'dialet', la posaven en un cotó en rama en l'oïda. Per als refredats, havia un arbre en l'hortet, malví, que collíem les floretes, les bollíem al foc, ens bevíem l'aigua. El llimó escorregut també el gastàvem molt.

Antonieta  
(entrevista David)

La vida de les dones abans era molt distinta. Vaig nàixer en el 53. Ja de xicotetes ens educaven per a les faenes domèstiques, fer els lits als germans, fer el dinar, ajudar a la mare... ens educaven de diferent manera que els xics. Havíem d'arribar a una hora determinada, però els xics sí que podien vindre més tard. La regla era un tema tabú, no podíem parlar, era secret. Podíem parlar en alguna amiga. Quan teníem la regla s'ho déiem a la mare i ens deia 'teniu cuidao, ja t'has fet una dona'. Pareixia que ens donava permís per a ser dones, però cuidao en els homens que són molt atrevits, vos podeu quedar embarassades, ens donaven por. El part era una alegria, però era diferent, era la mare la que acompanyava, no la parella com ara. La lactància, procuraren donar de mamar, però als 3 o 4 mesos si no augmentaven de pes, el metge ens deia de donar biberó. Ha canviat molt el plantejament de la societa, ara hi ha més igualtat, però encara queda.

Iaia de Aimar



La Romana eren quatre cases, la resta era tot camp. Jo m'he criat en el camp, no teníem aigua, ni llum, era una vida molt rudimentària. Abans ens reuníem en la replaceta del poble o en casa d'algú. Posàvem un 'picu' i posàvem música, i tots a ballar, un guateque. I pasàvem la vespra allí, ni es bevia, ni es fumava. Abans la gent jove era més sana. Ens divertíem molt i a les nou de la nit cadascú en sa casa. Teníem cine un dia a la setmana, havia que alforrar, una peseta o dos per anar al cine.

Josefina (entrevista Basma)

Novelda quan era jove m'agradava molt. Teníem una glorieta molt bonica. La gent tenia les portes obertes i estava al carrer. Teníem tres o quatre cines.

Iaia d'Arantxa

El meu primer ofici va ser de molt joveneta. Als 14 any vaig deixar d'anar a l'escola. Me'n vaig anar a fer sabata, a fer passaet, a fer quadro. Després vaig anar a una fàbrica a envasar espartenyas. Quan em vaig casar, el meu home tenia una carnisseria i em vaig fer carnissera. Em vaig ensenyar a fer llonganissa i omplüra. Ens ajudava tota la família. Venia gent de molts llocs. Abans, al poble, tenien molt d'èxit les tendes de barri, no havia grans supermercats. Havia més vida. La gent d'abans es divertia de forma diferent. Els pares prenen la fresca, i nosaltres recorrent el poble, jogant, amagant-nos, en la baldosa jogant al dobló, a la comba. S'estava més en el carrer, no havia mòbils.

Maria, tia d'Héctor

Jugava a la corretja el dia de la mona. A pegar-li voltes a la cadira a furta-nos el 'puesto'. A les boletes, a tula. No havia cotxes, jogàvem al carrer.

Avi d'Arantxa

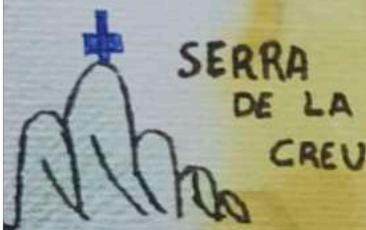
A mon pare li agradava jugar amb uns caragols. Els agafava, posava un pal de granera entre dos cadires. Posava alguns caragols amb un número en la closca i feia una carrera.

Pare de Gisela

# CONCLUSIONS CRE-ACTIVES GRANADILLA

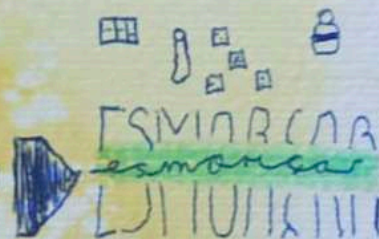
## 3 de MAIG

LA ROMANA:



SERRA DE LA CREU

- Coses negatives: el calor, la pujada, les preguntes com "gatta molt" "que calor"
- Coses positives: el ànim dels xics per a pujar, les risas i les ganas de beure.



- Quan vam para a descansar i menjar, va ser la millor part del dia.



## Biblioteques "humanes"

JOSE FRANCISCO (MUSEU ANTIC)

- Este home ens va parlar sobre com es treballava abans en diferents treballs de la Romana, y ens va ensenyar els diferents objectes y materials que utilitzaven.

- Agricultura
- Carpinteria
- Marbre
- Ferreria

ENRIQUE (CATXAMIGA)

- Nam veure com Enrique ens preparava una menjja típica del poble o "La antonina" del poble, de com es vivia. Tothom va **AUXILIAR** com manjava la menjja pegant-li voltes i voltes.



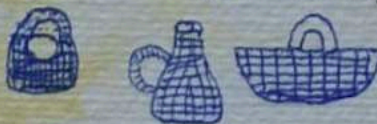
AMES DE CASA (GASTRONOMIA)

- Les amos de casa van parlar de la gastronomia típica del poble, de com es vivia abans y algunes curiositats.

- Catxanuga:
- Coca Roba:
- Arroz en culler:

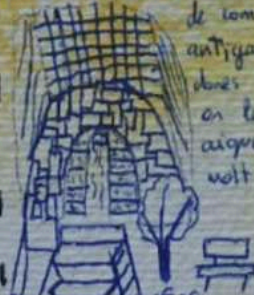
JUAN JOSÉ (ESPART)

- L'únic home del poble que fa espart, una tradició perduda i abandonada per molta gent. L'home ho fa per diversió, no vol diners i és molt crack!!



DONES DEL LLAVAO

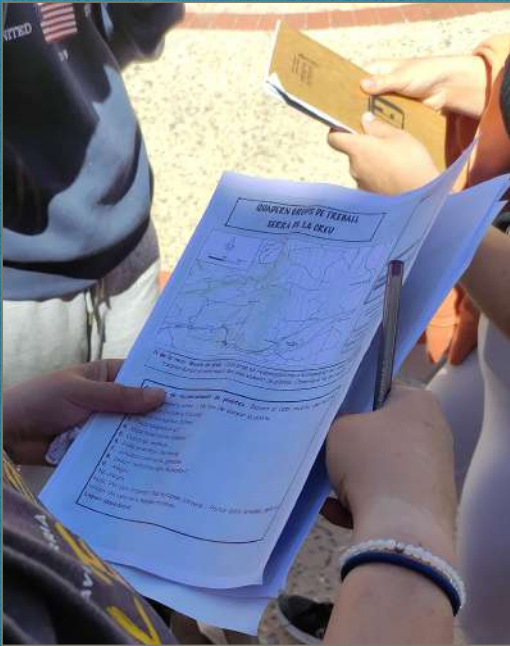
- Estes dones nos van parlar de com es llavaben antigament. Les dones llavaven totes en la mateixa aigua, i era molt aspre.



ENRIQUE CONCEJAL (HISTORIA)

- La historia de la Romana, este poble pertanyenia a Navarra ja molt de temps. Dos germans se van repartir l'herència i van dividir les terres, al cap d'un temps la Romana va decidir independitzar-se i així està fins al moment.

# SEGUIR INVESTIGANT



- ♦ Participants en les Biblioteques. Alumnat de 3r ESO de la Romana amb el grup de 1r de Batxillerat de Ciències Ambientals de l'IES La Mola, i alumnat de 1r de Batxillerat de l'IES Cayetano Sempre (Elx).
- ♦ Biblioteques humanes: gatxamiga (Enrique), Esparta (Juan José), mestresses de casa (Tere, Mari Carmen, Ana Rosa, Nieves, Finita), llavador (Antonyita, María Luisa), història (Enrique), museu etnogràfic (Francesc, Jose Francesc)
- ♦ Entrevistes i receptes. Alumnat de 3r ESO de l'IES La Mola. Projecte EmoAcció i Emoción-Arte Mola (Programa Pobles Abandonats). Gràcies a les famílies per les veus i experiències compartides.
- ♦ Docents coordinadores: Anna Aledo, Jose Amorós, Irene Díaz, Mamen Navarro, Julia Torregrossa . Assessores: Rosa Asencio i Iolanda Gregori.
- ♦ Agraïments: Als equips directius de l'IES La Mola i l'IES Cayetano Sempre per confiar, a l'Ajuntament de La Romana, en especial a Enric per organitzar les biblioteques i al FIL per donar l'oportunitat d'enfilat un matí de passat, present i futur.
- ♦ Nodriment de l'experiència: Col·lectiu Obrim una finestra al món
- ♦ Dedicat als llibres vius que ens acompanyaren i ens acompanyen. Som moments compartits.



AJUNTAMENT  
LA ROMANA